KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1930 r. ZESZYT 12.



Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 12 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO i 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 7.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister Praw ANDRZEJ NAWROCKI

Jak instytucja małżeństwa, omówiona w poprzednich wykładach z punktu widzenia kodeksów cywilnych, obowiązujących na obszarze Państwa Polskiego, uregulowana jest przez prawo kościelne.

PRAWO MAŁŻEŃSKIE KANONICZNE

Na zakończenie rozdziału o małżeństwie zapoznam czytelniczki z przepisami prawa małżeńskiego kanonicznego, które w praktyce odgrywają rolę niemniejszą od przepisów praw świeckich, a na obszarze b. ziem wschodnich w znacznej mierze je nawet zastępują.

Zaręczyny według prawa kanonicznego mają znaczenie tylko wtedy, jeżeli są zawarte na piśmie i zaopatrzone podpisami narzeczonych, oraz proboszcza lub dwóch świadków. Znaczenie prawne zaręczyn, jak i w prawach świeckich, ogranicza się do kwestji odszkodowania za ich bezzasadne zerwanie. Zwykłe odszkodowanie obejmuje zwrot kosztów i wydatków, poczynionych w związku z mającem nastąpić zawarciem małżeństwa. Odszkodowanie całkowite, którego może się domagać narzeczona, jeżeli została uwiedziona, zniesławiona, lub straciła nadzieję zamążpójścia, obejmuje, prócz zwrotu kosztów i wydatków, wynagrodzenie wszelkich szkód i strat spowodowanych niedojściem małżeństwa do skutku.

Małżeństwo jest to prawny i nierozerwalny związek mężczyzny i niewiasty w celu zapewnienia sobie i wychowania potomstwa.

Zawarcie małżeństwa poprzedzają *zapowiedzi*, to jest publiczne zgłoszenie o zamiarze wstąpienia w związki małżeńskie, dokonane w kościele przez właściwego proboszcza. Właściwym jest proboszcz parafji, w której strony, lub przynajmniej jedna z nich mieszkają z zamiarem stałego pobytu, albo przebywają w niej chociaż pół roku, przyczem, jeżeli strony należą do różnych parafij, zapowiedzi muszą być dokonane w parafjach obydwóch. Ogłaszane są zapowiedzi w trzy następujące po sobie święta, podczas nabożeństw, w których parafjanie biorą liczniejszy udział; od poszczególnych, a nawet od wszystkich zapowiedzi można otrzymać dyspensę.

Istotę małżeństwa stanowi należycie ujawniona zgoda obu stron, jednocześnie obecnych, albo zastąpionych przez pełnomocników; zawieranie małżeństwa przez pełnomocnika jest oczywiście w praktyce prawnie niestosowane. Do ważności małżeństwa wymagane jest zawarcie go wobec proboszcza parafji, w której się uroczystość odbywa, lub miejscowego ordynarjusza (albo kapłana przez nich delegowanego) i przynajmniej dwóch świadków; zasadą jest poza tem zawieranie małżeństwa wobec proboszcza panny młodej, jednak dla słusznych powodów można od tej zasady odstąpić.

Gdyby proboszcza, ordynarjusza lub kapłana delegowanego nie było, albo dostęp do nich połączony był z wielkiemi trudnościami, można zawrzeć małżeństwo wobec samych tylk oświadków, jeżeli:

1) prawdopodobnem jest, że stan taki potrwa nie krócej, jak miesiąc, albo

2) jeżeli jedno z oblubieńców znajduje się w niebezpieczeństwie życia.

W obu tych wypadkach, w miarę możności, należy wezwać do asysty jakiegokolwiek kapłana, ale niezastosowanie się do tego, nie odejmuje ważności małżeństwu zawartemu wobec samych tylko świadków. Gdy jednemu z oblubieńców grozi śmierć, kapłan dający ślub może dyspensować od obecności świadków.

Dla bardzo ważnych przyczyn ordynarjusz może udzielić pozwolenia na zawarcie t. zw. małżeństwa sumienia. Jest to małżeństwo sekretne, zawierane bez uprzednich zapowiedzi, jedynie w obecności proboszcza i dwóch zaufanych świadków; zarówno ordynarjusz, jak i asystujący przy ślubie kapłan, oraz świadkowie, a nawet współmałżonek, o ile drugi współmałżonek nie zgadza się na ujawnienie zawartego małżeństwa, obowiązani są do zachowania tajemnicy. Typowym wypadkiem, w którym ordynarjusz może udzielić zezwolenia na małżeństwo sumienia, jest ślub osób, o których ogólnie mniemano, że są już małżeństwem.

Przeszkody niedopuszczające zawarcia małżeństwa dzielą się na wzbraniające i rozrywające. Jeżeli istnieje przeszkoda wzbraniająca, to aczkolwiek zawarcie małżeństwa jest surowo przez Kościół zakazane, jednakże zawarte wbrew niej, nie będzie nieważne; natomiast będzie zawsze nieważne małżeństwo, zawarte przy istnieniu przeszkody rozrywającej.

Przeszkód rozrywających jest siedemnaście:

1. Wiek. — Nie mogą zawrzeć ważnego małżeństwa mężczyzna przed ukończeniem 16-go, a kobieta 14-go roku życia.

2. Niemoc płciowa — jeżeli istnieje przed zawarciem małżeństwa, bez względu na to czy jest absolutną (w stosunku do wszystkich osób płci drugiej), czy też relatywną (w stosunku do niektórych, o ile oczywście zalicza się do nich i współmałżonek). Hermafrodyta może zawrzeć małżeństwo tylko wtedy, jeżeli są spełnione następujące warunki: a) opinja lekarza stwierdza, że jedna płeć przeważa, b) ordynarjusz udzieli zezwolenia, c) strona złoży przysięgę, że w małżeństwie będzie używać tylko płci przeważającej.

3. Istniejący związek małżeński.

4. Różnica religji.

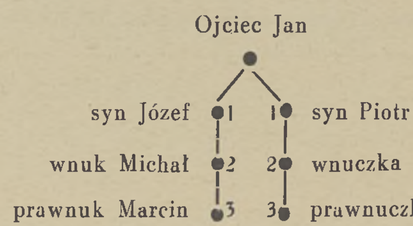
5. Wyższe święcenia — zaliczają się do nich: subdiakonat, diakonat, prezbiterjat i episkopat.

6. Ślub zakonny uroczysty, albo ślub prosty, do którego, na mocy specjalnych przepisów, przywiązana jest moc unieważniająca małżeństwo.

7. Porwanie — dopóki kobieta znajduje się pod władzą porywającego. Równoznacznem z porwaniem jest zatrzymanie gwałtem w miejscu pobytu, lub w miejscu, do którego kobieta dobrowolnie się udała.

8. Zbrodnia lub występek — a) cudzołóstwo połączone z przyrzeczeniem poślubienia się, b) cudzołóstwo połączone ze zgładzeniem małżonka, choćby druga z osób winnych cudzołóstwa o tem nie wiedziała, c) wspólne zgładzenie niewygodnego małżonka w zamiarze pobrania się (choćby cudzołóstwo nie miało miejsca).

9. Pokrewieństwo — w linji prostej zawsze, w linji bocznej do 3-go stopnia włącznie.



Jak wskazuje powyższy rysunek, w 3-cim stopniu spokrewnieni są Marcin i Zofja.

10. Powinowactwo — w linji prostej zawsze, w linji bocznej do 2-go stopnia włącznie.

11. Przyzwoitość publiczna — przeszkoda ta powstaje z nieważnego małżeństwa lub powszechnie wiadomego konkubinatu i rozrywa małżeństwo w pierwszym i drugim stopniu linji prostej między mężczyzną i krewnymi żony i odwrotnie; jeżeli więc małżeństwo „M“ i „K“ okazało się nieważne, to „M“ nie może się ożenić z babką, matką, córką ani wnuczką „K“.

12. Powinowactwo duchowe — istnieje między chrzczącym i chrzszczonym, tudzież między rodzicami chrzestnymi i chrześniakiem.

13. Adopcja — między adoptującym i adoptowanym.

14. Błąd co do osoby.

15. Brak zgody — niezdolnymi do wyrażenia zgody na zawarcie małżeństwa są np. warjaci. Mogą oni jednak zawierać małżeństwa, jeżeli posiadają przebłyski rozumu, umożliwiające wyrażenie zgody, i jeżeli otrzymają zezwolenie ordynarjusza.

16. Przymus fizyczny i groźba. — Groźba musi być niesłuszna, to znaczy mieć na celu wymuszenie czegoś, do czego dana osoba nie jest obowiązana i tak poważna, by zdolna była przestraszyć doświadczonego człowieka.

17. Warunek. — Zgoda na zawarcie małżeństwa musi być bezwarunkowa.

Przeszkody wzbraniające są poniższe:

1. Śluby zwykłe: panieństwa, zupełnej czystości, bezżeństwa, przyjęcia wyższych święceń i wstąpienie do klasztoru. Dyspensy od tych ślubów

udziela ordynarjusz, z wyjątkiem ślubów zupełnej dozgonnej czystości i wstąpienia do klasztoru, o ile złożone zostały po ukończeniu 18-go roku życia, od nich bowiem dyspensuje Stolica Apostolska. Kto dla zawarcia małżeństwa otrzymał dyspensę od ślubów czystości, wstąpienia do klasztoru i przyjęcia wyższych święceń, ten po śmierci współmałżonka, dla zawarcia ponownego małżeństwa potrzebuje dyspensy powtórnej.

2. Różność wyznania. — Zawierania małżeństw pomiędzy katolikami i niekatolikami Kościół w zasadzie surowo zabrania i dyspensy udziela tylko wtedy, gdy są spełnione następujące warunki: a) jeżeli istnieją potemu ważne i słuszne powody, b) jeżeli strona akatolicka dostatecznie usunie obawę odpadnięcia strony katolickiej od jej Kościoła i obie strony zapewnią, że dzieci ich będą po katolicku wychowywane, c) jeżeli istnieje dostateczna pewność moralna, że przyrzeczenia te będą dotrzymane. Poza tem duchowni mają obowiązek odwieść parafjan drogą perswazji od zawierania takich małżeństw mięszanych. Katolik, który zawiera małżeństwo mięszane wobec duchownego akatolickiego, popada w klątwę, zawierając zaś małżeństwo w Kościele katolickim, ale bez dyspensy, zostaje pozbawiony zdolności do wszystkich prawnych czynności kościelnych (trzymania do chrztu i t. p.), dopóki nie otrzyma dyspensy.

3. Analogiczne niemal, jak o zawieraniu małżestw mięszanych, są przepisy o zawieraniu małżeństw z osobami bezwyznaniowemi.

4. Jawnogrzesznik i osoba podlegająca klątwie, interdyktowi osobistemu, ogólnemu albo miejscowemu nie może otrzymać ślubu, o ile nie przystąpi przedtem do spowiedzi i nie pojedna się z Kościołem. Wyjątki od tej reguły dopuszczalne są w wypadkach niecierpiących zwłoki.

W poszczególnych wypadkach ordynarjusze mogą wzbronić zawierania małżeństw wszystkim podwładnym, bawiącym na ich terytorjum; zakazy takie można wydawać tylko na pewien czas i ze słusznych powodów.

Małżeństwo ważne i dopełnione (pod względem pożycia małżeńskiego) nie może być *rozwiązane* w żadnym wypadku. Natomiast małżeństwo ważnie zawarte, ale niedopełnione, może ulec rozwiązaniu bądź to na mocy samego prawa, bądź też w drodze dyspensy Papieża.

Na mocy samego prawa małżeństwo takie rozwiązuje się, jeżeli jedno ze współmałżonków złoży uroczyste śluby zakonne (samo wstąpienie do klasztoru lub złożenie ślubów zwykłych nie wystarcza); druga strona jest wtedy wolna i może wstąpić w nowe związki małżeńskie.

Dyspensy udziela Ojciec Św. z ważnych i naglących przyczyn, do których między innemi zalicza się: poważne poróżnienie małżonków bez nadziei pojednania, słuszna obawa kłótni i nieporozumień między rodziną, słuszne podejrzenie niemocy płciowej, choroba zaraźliwa, obawa odstąpienia od wiary katolickiej, gdyby małżeństwo było zawarte z heretykiem.

Małżeństwo, zawarte mimo istnienia przeszkody kanonicznej rozrywającej, może być, po przeprowadzeniu specjalnej procedury, *unieważnione* wyrokiem sądu duchownego.

Małżonkowie są obowiązani do wspólnego pożycia małżeńskiego, dopóki nie uwolnią ich od tego obowiązku słuszne powody, na mocy których mogą wnieść prośbę o *separację*. Prośbę taką wnosi się pisemnie lub ustnie do ordynarjusza, a motywy jej mogą być następujące:

1. Cudzołóstwo. — W wypadku cudzołóstwa strona niewinna może żądać zupełnego i na zawsze zniesienia wspólnego pożycia małżeńskiego, o ile występku współmałżonka wyraźnie lub milcząco nie przebaczyła, nie zgodziła się nań, nie była do niego powodem, lub sama się cudzołóstwa nie dopuściła. Milczące przebaczenie uważa się za udzielone, gdy małżonek niewinny, mimo iż miał wiadomość o cudzołóstwie, dobrowolnie z winnym obcuje po małżeńsku; przypuszcza się zaś, że zostało udzielone, jeżeli strona niewinna w ciągu 6 miesięcy nie wypędziła wiarołomcy, nie opuściła go, lub nie wniosła prośby o separację. Gdyby strona niewinna, czy to na mocy wyroku sądowego, czy też z własnej inicjatywy, małżonka swego opuściła, nie może być zmuszona do ponownego dopuszczenia go do pożycia małżeńskiego, może natomiast uczynić to z własnej woli, jeżeli współmałżonek nie wstąpił do stanu zakonnego.

2. Przejście drugiej strony do sekty akatolickiej, wychowywanie dzieci w takiej religji, prowadzenie życia występnego i gorszącego, czynienie wspólnego pożycia bardzo trudnem i t. p.

We wszystkich wymienionych wypadkach wspólność małżeńska ma być przywrócona z chwilą, gdy powód separacji ustanie; jednakże małżonek niewinny nie ma obowiązku przywracania jej przed upływem określonego czasu, jeżeli ordynarjusz orzekł separację terminową, a bez specjalnego dekretu ordynarjusza, jeżeli separacja była bezterminowa.

Wychowanie dzieci powierza się po orzeczeniu separacji stronie niewinnej, a jeżeli jedno z małżonków nie jest katolikiem, stronie katolickiej; w obydwu wypadkach może jednak ordynarjusz w imię dobra dzieci zarządzić inaczej.

Do *rewalidacji*, czyli uczynienia ważnem, małżeństwa, nieważnego z powodu przeszkody rozrywającej, trzeba, aby przeszkoda albo sama ustała, albo usunięta została przez dyspensę i odnowienie zgody na małżeństwo, przynajmniej przez tę stronę, która o istnieniu przeszkody wiedziała. Jeżeli

przeszkoda była publiczna, to zgodę muszą odnowić obie strony wobec proboszcza i świadków. Gdy przeszkoda jest tajemna, znana obu stronom, obie strony odnawiają zgodę prywatnie i tajemnie; jeżeli przeszkoda taka znana jest tylko jednej stronie, wystarczy odnowienie zgody jednostronne, o ile strona druga trwa przy zgodzie, wyrażonej poprzednio.

Małżeństwo nieważne wskutek niezachowania formy, musi być dla ważności powtórzone w formie przepisanej, wobec proboszcza i świadków.

Niektóre przeszkody po zawarciu małżeństwa ustają bez dyspensy, a to mianowicie: porwania — przez powrót kobiety do swobody; wieku — przez uzyskanie lat przepisanych; związku istniejącego — przez jego rozerwanie; różnej religji — przez nawrócenie się strony niewiernej; niemocy płciowej — przez jej usunięcie. Po ustaniu tych przeszkód małżeństwo rewaliduje się przez zawarcie powtórnego ślubu wobec proboszcza i świadków, a nawet przez prywatne i sekretne odnowienie zgody stron, jeżeli odpadła przeszkoda istniejącego związku lub niemocy płciowej, a przeszkody te były tajemne.

Oprócz rewalidacji małżeństwa zwykłej istnieje jeszcze *sanacja małżeństwa od podstaw* — jest to uprawomocnienie małżeństwa, które mieści w sobie obok dyspensy znoszącej przeszkodę, dyspensę od odnawiania zgody, i działa wstecz, to znaczy, czyni małżeństwo ważnem od początku. Sanacji od podstaw udziela Stolica Apostolska, lub ordynarjusz na mocy specjalnego jej indultu i to tylko w ważnych i nagłych okolicznościach, jak np. gdy żadnej ze stron nie można powiadomić o nieważności małżeństwa, gdy nieważność małżeństwa pochodzi z winy duchownego, który nieważnie udzielił dyspensy i t. p.

GRUPA VII. WYKŁAD 8.

SZKOLENIE SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

Rola Pani.

Znajomości, niepotrzebnie zawierane z młodzieżą męską, są wielkiem utrudnieniem w sprawie naszego stosunku ze służbą. Kwestja ta wymaga głębszego zastanowienia z naszej strony.

Dziewczęta pragną się podobać i wyjść zamąż, w czem niema nic dziwnego. Dziwniejsza jest naiwność, z jaką przyjmują nadskakiwanie ludzi, których prawie nie znają, i zaufanie, jakiem ich obdarzają często na szkodę naszą, ale jeszcze częściej na własną. Nauczone doświadczeniem wynalazłyśmy radykalne wyjście z tego położenia: zastrzegamy przy umowie, że gości (mężczyzn) służącej w domu przyjmować nie wolno; jeśli służąca się do zakazu nie stosuje, usuwamy ją. Z naszego punktu widzenia mamy rację, bo trudno zawsze żyć pod grozą okradzenia, lub jeszcze smutniejszych perspektyw (np. sławne zajście przy ulicy Foksal). Ale co ma zrobić młoda dziewczyna, pozbawiona własnego domu, która wzdycha do małżeństwa?

Jeśli nas nie słucha i pozwala przychodzić młodzieńcowi, który najczęściej udaje „kuzyna", traci służbę. Jeśli jest nam posłuszna, traci sposobność bliższego poznania wielbiciela, lub musi się z nim przechadzać po ulicy. W tych wypadkach najwięcej odczuwa brak domu i rodziny. Czyby nie można przy bardzo dobrej woli i zainteresowaniu losem służącej rozwiązać inaczej tego ważnego zagadnienia?

W dzień powszedni wizyty są bezwzględnie nie wskazane. W niedzielę jednak lub święto moglibyśmy pozwolić służącej w pewnych godzinach na przyjmowanie młodego człowieka, pod warunkiem, że musi nam go przedstawić, a on się nam wylegitymuje, kim jest i gdzie pracuje. Tę legitymację należałoby, naturalnie, koniecznie sprawdzić i zasięgnąć opinji o danym pracowniku. W wielu wypadkach możnaby to załatwić telefonicznie. Gdyby się ten zwyczaj przyjął, już sama konieczność legitymowania się przed państwem, zniechęciłaby wielu podejrzanych osobników do znajomości z naszemi służącemi, ci zaś, którzyby tę próbę wytrzymali, zasługiwaliby do pewnego stopnia na zaufanie. Dziewczęta, mogąc przyjąć znajomego u siebie, mniejby czuły brak własnego domu, a wdzięczneby nam były za zainteresowanie.

Nie sądźmy, że to utopja. Stwierdziliśmy doświadczeniem, że sposób ten daje dobre rezultaty, widzieliśmy wiele małżeństw służących, które się zawiązały w tych warunkach. Mężczyźni, nieznani nam, absolutnie nie powinni się w naszym domu pokazywać. Jeśli służąca ich przyjmuje, musi być wydalona, a wszelkie oszustwa na temat kuzynów i braci bardzo surowo traktowane.

Niech służące czują, że, nie pozwalając im zawierać stosunków z młodzieżą zbyt pochopnie, mamy za cel ustrzec je i nasz dom od różnych przykrych następstw. Tam jednak, gdzie istotnie chodzi o zapewnienie im przyszłości, okazujemy życzliwość i dobrą wolę.

Wówczas zaczną nam ufać więcej, niż obecnie i łatwiej się przekonają do swego zawodu, który teraz mają, jak mówiliśmy, w pogardzie.

A problem służby domowej jest trudny do rozwiązania. W Ameryce służba jest, coprawda, znacznie więcej wykwalifikowana, lecz bardzo kosztowna i wymagająca, tak, że ludzie średnio zamożni nie mają jej wcale.

Musimy szkolić służbę starannie, aby wytworzyć typ służącej znającej i szanującej swój zawód, a jednocześnie więcej zadowolonej ze swego losu.

Obecnie wieś już walczy z brakiem kandydatek na służące, w dużych miastach dotąd mniej to odczuwamy. Materjału jest dosyć, choć wartość jego naogół pozostawia wiele do życzenia.

Z chwilą jednak pożądanej poprawy konjunktur gospodarczych w kraju, zdolniejsze dziewczęta zaczną coraz więcej uciekać od znienawidzonego dziś zajęcia do innych gałęzi pracy i może nam zagrozić brak służących, zanim ogół naszych warsztatów domowych stanie na takim poziomie udoskonaleń technicznych i aprowizacyjnych, by się mógł obejść bez ich pomocy.

W powyższych wykładach starałam się objąć możliwie wszechstronnie trudne zadanie szkolenia służby, sądzę zatem, że z łatwością przyjdzie Paniom opracowanie tematów następujących:

I. Rozkład pracy dziennej służby, pracującej w domu Szanownej Pani.

II. Jaką najaważniejszą wadę Sz. Pani zauważyła w obecnej swej służącej (służących), jak Pani na nią reaguje i z jakim rezultatem.

GRUPA I. WYKŁAD 4.

WSPÓŁŻYCIE DOMOWNIKÓW

MARJA ANKIEWICZOWA

Rola dziecka.

SZKOŁA I DOM

Zdarza się, iż najbardziej postępowe matki, które śledzą bacznie zatem, aby dom był dla dziecka ośrodkiem zainteresowań, z chwilą pójścia tego dziecka do szkoły, zmieniają metody wychowawcze.

Dziecko ciężko pracuje w szkole; w domu odrabiać musi lekcje. Trudno więc żądać, aby „zamęczało się“ troską o swe osobiste posługi, a cóż dopiero udziałem w gospodarstwie domowem. Co zresztą matka miałaby do roboty, jeśliby nawet o tem nie pomyślała?

I od tego rozpoczyna się powolne wietrzenie dobrze już osiadłych fundamentów. Matka przejmuje na siebie obowiązki dbania nietylko o pożywienie dziecka, o stan jego bielizny, pościeli, garderoby, pończoch i t. p. Ale uprząta po niem pokój, nakrycie ze stołu, książki po pracy. Nierzadko wkłada kajety i książki, zmienia bibuły lub szykuje tornister na dzień następny.

Rezultatem tego rodzaju postępowania staje się często rzecz nieoczekiwana. Oto matka lepiej wie co za lekcje obejmuje plan na dzień następny, tylko że matka nie asystuje na wykładach, więc nie wie co jest zadane, a od swej pociechy nie zawsze dowiedzieć się o tem może.

Jest rzeczą bardzo wskazaną i pedagogiczną, zainteresowanie się matki tem, co dziecku daje życie szkolne. Jej ciepła troska o pracę dziecka, która bynajmniej nie nosi cech karcącej kontroli, jest jednak bardzo wydajna w rezultatach. Szczególniej dzieci umieją tę współpracę matki ocenić w latach późniejszych.

Ale nigdy w gorliwości nie można pójść za daleko. *Gdy dziecko przestaje mieć kłopoty z samym sobą, egzystencja jego zatraca indywidualne granice.* Opuszcza je bowiem poczucie odpowiedzialności, a poniekąd i skala ciążących obowiązków. Dziecku, właśnie przy zajęciach szkolnych, które stanowić winny obowiązek podstawowy, niezbędne są do zachowania swobody umysłu, drobne czynności fizyczne.

Przy takich zajęciach mechanicznych, jak porządkowanie we własnej szufladzie z książkami, sprawdzanie stanu bielizny osobistej, cerowanie pończoch, czy pomocy matce w gospodarstwie, umysł dziecięcy wypoczywa, dziecko uspokaja się nerwowo. A matka ma możność wykorzystania tej chwili na zbliżenie się do młodej duszyczki, którą życie zewnętrzne już zaczyna porywać ze sobą.

Przy wspólnem szyciu, cerowaniu czy przyrządzaniu biszkoptu lub kruchych ciastek do podwieczorku, ile cennych wskazówek życiowych matka może przemycić pomiędzy radami fachowemi, odnoszącemi się do pracy rąk. Jest to może najidealniejsza chwila do zwierzeń, do podziału myśli i wrażeń przeżytych w ciągu dnia!

Dlatego też dobrze jest zrobić sobie plan zajęć gospodarczych na cały tydzień, zarówno dla dziewcząt, jak i dla chłopców.

Plan zajęć domowych na przeciąg tygodnia.
Dziewczęta. Chłopcy.

Poniedziałek. Odświeżanie garderoby i czyszczenie ubrań i obuwia.

Wtorek. Współpraca w przygotowaniu domowego przysmaku.

Środa. Porządek w szufladach z bielizną i drobne reperacje.

Czwartek. Udział w ogólnych pracach domowych: np. odczyszczenie starych bronzów, sreber, porządek w bibljotece, kredensie, reperacja rzeczy uszkodzonych wśród tygodnia i t. p. Naprawa elektrycznych dzwonków, kontaktów, introligatorstwo domowe i wiele innych.

Piątek. Porządki szkolne, oprawa zeszytów, książek, doprowadzenie do należytego ładu wszelkich pomocy szkolnych.

Sobota. Przygotowanie bielizny i garderoby osobistej na niedzielę. Pomoc czynna w przygotowaniach związanych ze świętem.

Taki podział zajęć nie wymaga więcej jak pół godziny, trzy kwadranse czasu dziennie, a zarówno chłopca, jak i dziewczynkę uniezależni życiowo, wyposażając ich w kompletną samowystarczalność posług osobistych. Jednocześnie systematyczne przestrzeganie tych czynności, wykonywanych przy współdziałaniu i pod nadzorem matki, zaprawi dzieci do porządku, punktualności oraz wdroży je w tak niebędną teraz umiejętność organizacji pracy.

DZIECI, DOMOWNICY I GOŚCIE

Mówiąc o dzieciach i domownikach, pomijam całkowicie problem służby domowej, który znajdą nasze czytelniczki omówiony szczegółowo w wykładach o służbie domowej.

Dziecko jest, lub czasem, co gorsza, nie jest wychowywane według pewnych metod, uznanych przez wychowawców za najwłaściwsze. Ale nie można zapominać, że dziecko tak czy inaczej nam w tej pracy pedagogicznej dopomaga przez własne obserwacje i naśladownictwo starszych, pośród których przebywa.

Chłopcy zazwyczaj naśladują ojców, dziewczynki matki. Daje się to zaobserwować szczególnie wyraźnie w latach od 3-ch do 8-miu. Później dziecko zaczyna już absorbować świat dziecięcy, a imponuje mu bujniejsza indywidualność rówieśników.

Zasadnicze atuty wychowawcze spoczywają bezsprzecznie w rękach matki, choć nie można bagatelizować i wpływu ojca na całokształt formowania się charakteru dziecka. Rozbieżności *rodziców* w poglądach na rodzaj właściwego kierunku pedagogicznego odbijają się zawsze ujemnie na samych dzieciach. Jeśli rodzice mają pewne zastrzeżenia co do wzajemnego postępowania z dzieckiem, niechże uwagi wypowiadają sobie szczerze, ale nie w obecności tego dziecka. Dziecku zaoszczędzić trzeba jaknajdłużej wszelkich wahań w rozumowaniu, a tem więcej w sądach. Ono i tak z czasem przyjdzie do okresu refleksyj, tylko niechaj zmysł krytyczny zbudzi się w niem samorzutnie, a niechaj nie będzie sztucznie przyśpieszony. Wtedy bowiem wnioski młodocianego umysłu będą najlogiczniejsze.

Dziecko nie powinno być, o ile możności, nigdy świadkiem utarczek matki, ani z ojcem, ani ze służbą, ani z kimkolwiek bądź z domowników.

Rola bardzo trudna w całokształcie życia domowników przypada *babci.* Babcia to jest skondensowana dobroć i pobłażanie w nadprodukcji. I ta nadprodukcja jest właśnie katastrofalna dla zachowania harmonji współżycia. Dla babci wola wnuka i interes wnuka są decydujące. Wobec nich bledną metody wychowawcze matki i racje ojca. Najgorszą rzeczą jest to, że babcie nie uważają za stosowne kryć swych poglądów pod tym względem i zwykle pierwszem zjawiskiem życiowem, jakie dziecko sobie uświadamia, *jest możność bezkarnej eksploatacji babki.* To jest punktem wyjścia dla rozwoju w dziecku zasadniczych, a szeroko rozpowszechnionych wad: krnąbrności, nieporządku, lenistwa i lekceważenia. Jeśli babcia w nadmiarze dobroci serca posuwa się do tuszowania wykroczeń wnuka przed rodzicami, zaczyna się w nim szybko rozwijać konspiracja, w niedalekiem sąsiedztwie stoi za nią kłamstwo, a jako rezultat atmosfery moralnej — wytwarza się nieuchronne poderwanie autorytetu rodziców.

Babcie przedewszystkiem powinny uzgadniać swe poglądy na dziecko z matkami, aby ono nie wyczuwało dwóch obozów koło siebie. A tak często się zdarza, że babcie wobec dzieci nie szczędzą surowych uwag własnym córkom, krzywdzącym w ich mniemaniu „niewinne maleństwa“, za co jednak maleństwa podrastające babci więcej nie kochają, a matkę często lekcewżaą. Nie należy więc zapominać, że krzywdę niepowetowaną czyni się dzieciom, odzierając je nawet mimowoli lub w najlepszej wierze z miłości i wrodzonego szacunku dla rodziców.

Goście nierzadko bywają elementem destrukcyjnym w codziennem życiu. Dzieci lubią wykorzystywać sprzyjające momenty, aby urozmaicić sobie zwykły tryb życia. Zwykle wtedy kolacja ich się opóźnia, składają się na nią inne potrawy, opóźnia się również godzina zwykłego spoczynku.

Byłoby to może do darowania raz kiedyś, z okazji nie często powtarzającej się uroczystości. Bo takie zakłócenie powszedniej monotonji ma także swą rację. Pobudza fantazję dziecka, pamięć, zamiłowania, a często staje się bodźcem do wytrwałości.

Gdy jednak dom prowadzony jest na szeroką stopę i goście bynajmniej nie są rzadkością, *to obecność ich w niczem nie powinna wpływać na zwykły rytm życia dziecka.* Może ono conajwyżej przyjść się przywitać, pozostać z kwadrans ze starszymi, którzy interesują się jego osobą, aby potem zniknąć w pokoju dziecinnym.

Gdy szczupłe warunki mieszkaniowe nie pozwalają nam na zapewnienie dziecku należytego spokoju i zwykłej ilości godzin snu, powstrzymujmy się raczej od częstych odwiedzin znajomych. Urządzajmy natomiast dwa, trzy razy do roku większe zebrania, a wtedy łatwo nam będzie na jedną noc umieścić nasze pociechy u kogoś z rodziny, kogo gościć u siebie będziemy, lecz czyj dom nie pozostanie bez opieki służącej.

Dobrze jest również dzieciom urządzać czasem *bale dziecinne.* Sprawia to tyleż radości, co daje pożytku. Dzieci biorą wtedy tak chętny udział w przygotowaniach gospodarskich; tak rozumieją radość posiadania własnego domu. Budzą się w nich wtenczas jakby pierwsze przebłyski tradycyj oraz świadomość przynależności do gromady. Dziecko przestaje być osią, jak to często ma miejsce w domu, a staje się cząstką składową całości i czuje się z tej zamiany zadowolone.

CHWILE ODPOCZYNKU

Jeśli pragniemy, aby praca nasza była zawsze produkcyjna, a nerwy w możliwej równowadze, *musimy znormalizować i starannie przestrzegać godziny należnego nam odpoczynku.* To nietylko dotyczy dorosłych, ale i dzieci.

Trudno jest dorosłym znaleźć czas wolny dla siebie, trudniej jeszcze narzucić dzieciom konieczność chwil odpoczynku. Ruchliwość wrodzona i nadmiar eenrgji nie pozwalają dzieciom na pozostawanie w bezwzględnym spokoju. Dzieci są zazwyczaj bardzo absorbujące i bezwzględne. Lubią, aby się niemi nieustannie zajmowano. A poniekąd tę tyranję uważają za dowody miłości ze swej strony.

Przed tą tyranją małych dręczycieli matki same chronić się powinny. *Należy bowiem dziecku od lat najmłodszych wpajać poszanowanie dla chwil wypoczynku matki.* Objawem zwykłym jest, że matka, która dzień cały krzątała się w domu, w pokojach i w kuchni, kładzie się po obiedzie aby chwilę wypocząć. I wtedy Zosia podbiega, aby jej wytarto nosek, Tolo, któremu pękło sznurowadło, wreszcie ojciec z drugiego pokoju woła o gazetę lub denerwuje się, że znikł atrament z biurka.

I cały wypoczynek matki prysł. Dzieci na takich przykładach kształcone, nigdy nie zapewnią matce spokoju, ani nawet nie zrozumieją konieczności racjonalnego i kompletnego wypoczynku dla siebie samych.

Gdy matka chce odpocząć, nie powinna nigdy tego czynić w towarzystwie dzieci, bo one mimowolnie odniosą się do niej z podziałem swych myśli, czy wrażeń: „o! mamo, popatrz!“ — lub: „mamo, zobacz, potrzymaj!“.

A dla matki w danej chwili ruch głową lub otwarcie powiek mogą stać się wielkim wysiłkiem. Raczej lepiej mieć kwadrans, pół godziny ciszy i spokoju, niźli dwie godziny leżenia w ciągłych wstrząsach nerwowych. I dzieci powinny wiedzieć, że odpoczynku matki zakłócać nie wolno. Nic łatwiejszego, jak wdrożyć dzieci w zamiłowanie do pracy i obowiązku i nauczyć je odczuwania słodyczy zasłużonego wypoczynku, a wtedy nie spotkamy się wśród społeczeństwa z objawami lekkomyślności i marnotrawstwa, a także lekceważenia siebie i drugich.

ZADANIA

1) Rozplanowanie tygodnia zajęć praktycznych dla 14-to letniego chłopca albo 8-mio letniej dziewczynki.

2) Podział współpracy gospodarskiej pomiędzy brata i siostrę.

3) Udział dzieci w domu w przygotowaniach na uroczystości okolicznościowe: imieniny, święta, lub wyjazd na lato.

GRUPA IX. WYKŁAD 5.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Zwierzyna.

Ponieważ zwierzyna w stolicy i większych miastach jest poniekąd przedmiotem zbytku, specjalnie należy umieć rozpoznawać różne jej gatunki, jej wiek, świeżość i dokładnie poznać jej stosowanie w rozmaitych okolicznościach. Najbardziej rozpowszechnionym, najczęściej spotykanym gatunkiem zwierzyny jest zając. Kupując zająca należy przedewszystkiem wybierać młodego, co można łatwo rozpoznać po grubych kolanach, szyi krótkiej, uszach zaokrąglonych. Kości w skokach mło-

dego zająca są tak kruche, że się łatwo przełamać dają.

Dobry zając powinien być gruby w grzbiecie i ciężki — powinien ważyć od czterech kilo wzwyż. Drobne zajączki są wprawdzie smaczne i delikatne, lecz mięsa mają mało, a ponieważ zające sprzedają się na sztuki a nie na wagę, więc drogo stosunkowo wypadają. Skoki twarde, długa, cienka szyja, uszy na końcach zaostrzone, są to nieomylne cechy starego zająca. Zające bielaki nie stanowią wcale specjalnego gatunku. Zwykłe, szare zające zmieniają tak kolor swych futerek na zimę, aby się łatwiej ukryć od drapieżników w rozległych przestrzeniach pokrytych śniegiem.

Wiele innych zwierząt tak zmienia zabarwienie na zimę: gronostaj, wiewiórka, kuropatwa śnieżna (pardwa) i t. p. Zające w skórze dają się przechować czas dłuższy. Należy je powiesić za tylne skoki na balkonie lub ścianie domu. Nawet bez dużych mrozów, o ile powietrze jest chłodne zimą a nawet bardzo wczesną wiosną (luty, marzec), można je przechować do dwóch miesięcy. Zające odarte ze skóry należy użyć w ciągu trzech do pięciu dni. Leżąc bez skóry ich mięso wietrzeje, smak traci. Mięso zająca używamy w pierwszym rzędzie na pieczyste. Bierzemy na to tylko comber i zadnie uda. O ile zając jest starszy, przed użyciem należy go zamarynować. Przodki zająca, to jest: głowę, szyję, kark, żeberka i łopatki, wraz z wnętrznościami: wątróbką, płucami, sercem i nerkami używamy na wyborne pasztety zimne i gorące. Oprócz tych, że tak nazwę podstawowych użytków, w miejscowościach, gdzie zajęcy jest dużo i ciągłe pieczyste z nich przestaje smakować, można z dużych zajęcy robić kotlety bite i siekane, zraziki z zająca z różnymi sosami, budyń i suflet z zająca. Nakoniec z resztek pieczystego lub z przodków, specjalnie w tym celu uduszonych, robimy wyborną zupę purée.

Sarnina jest uważana za najwykwintniejszą zwierzynę krajową. Jeleń i łoś prawie nie wchodzą w rachubę, spotykane rzadko. Gdyby jednak która z gospodyń miała z niemi do czynienia, niech mięso jelenia traktuje jak sarninę a mięso łosia jak wołowinę i to wołowinę starszą, którą przed przyrządzeniem należy mocno zbić, długo moczyć i dobrze marynować. Z saren wolno zabijać tylko kozły. Wiek więc sarny rozpoznać można po rogach. Ile rozwidleń mają rogi, tyle plus jeden lat sobie taki kozioł liczy. Jeśli sarna jest bez skóry, to wiek jej poznajemy po rozmiarze pieczeni i combra. Zresztą wiek sarny nie gra dużej roli. wobec tego że sarninę przed użyciem się marynuje.

Najwykwintniejszą, najbardziej poszukiwaną częścią sarniny jest comber, pieczyste podawane od wielkiego dzwonu. W smaku mu nie ustępują zadnie pieczenie. Łopatki się używa na rozmaite fantazyjne dania i na potrawki. Na potrawki używa się też żeberek i szyi sarny. Szczególniej żeberka młodej sarny mają smak nadzwyczaj wykwintny i delikatny. Przodków sarn starszych używa się na gorące i zimne pasztety. Za specjalny przysmak są uważane przez myśliwych płuca, serce i wątróbka sarnia, to też nie dochodzą one nigdy do handlu, bywają zjadane jako specjalna potrawa na śniadaniach po polowaniu. Wspominam o nich tylko dlatego, że nie wszędzie ten użytek jest znany.

Coraz częściej na rynkach spotykany dzik, którego mięso smakiem zbliżone do wieprzowiny, mniej jednak od niej delikatne, ma aromat dziczyzny. Najsmaczniejsze są szynki z dzika marynowane i wędzone tak jak szynki wieprzowe. Jada się je przeważnie na surowo. Pozatem odróżniamy schab dzika używany w całości lub na bite kotlety. Z szynki, łopatki i schabu robimy pieczyste. Przed każdem użyciem należy mięso dzika zamarynować. Niemarynowane ma przykry posmak. Głowizna dzika używa się przeważnie na zimno, gotują ją na galaretę, jak głowiznę wieprzową. Można też ją nasolić a nawet lekko uwędzić i przyrządzić na Wielkanoc, w całości, nadziewamy jak głowiznę wieprzową.

Z ptactwa dzikiego największym okazem jest głuszec, zwierzyna dosyć rzadka. Głuszca przed użyciem należy dni kilka marynować w occie, lub zakopać zawiniętego w pergamin i w kilka warstw płótna w ogrodowej ziemi — co oczywiście tylko na wsi wykonać można. Głuszca, na stół wielkanocny, podaje się jak bażanta w pierzu, w tym celu odjęte po zabiciu: głowę, skrzydła i ogon upina się na drucikach i dobrze suszy w piecu. Czasem znów głuszca się piecze zupełnie bez skóry, gdyż skórę z całem pierzem myśliwi dają wypchać, jako cenne trofeum z polowania.

Częściej spotykaną zwierzyną są cietrzewie. Samiec jest czarny, ma brwi czerwone i zupełnie przypomina głuszca w minjaturze. Może też być użyty z pieprzem jako ozdoba święconego. Dlatego powtarzam i podkreślam ten użytek, że właśnie wiosną głuszce i cietrzewie samce są jedyną zwierzyną, na którą polowanie jest dozwolone. Samka, mniejsza nieco od samca ma upierzenie szare, mięso ma delikatniejsze i stosunkowo do swego rozmiaru ma go dużo. Najsmaczniejsze są młode, tegoroczne cietrzewie, które się poznaje po różowej skórce, małym rozmiarze ptaka, braku ogona-liry u samców.

Spotyka się je w handlu w drugiej połowie lata i na jesieni. Cietrzewi się używa na pieczyste. W wykwintniejszej kuchni robi się z nich znakomity chaud-froid. Starsze cietrzewie należy dusić a w smaku nie będą ustępowały młodym.

Kaczek dzikich jest dużo gatunków, przyczem mięso niektórych miewa przykry smak i odór tra-

nu. Najbardziej rozpowszechnione są duże kaczki— krakosy i małe — cyranki, jedne i drugie wyborne w smaku. Najsmaczniejsze są młode kaczki, dopiero zaczynające latać. tak zwane podloty, bardzo tłuste i delikatne. Rozpoznać je można po słabo rozrośniętych, krótkich skrzydłach. Kaczki spotykamy w handlu latem, kiedy nie ma mowy o dłuższem ich konserwowaniu. W dodatku kaczki się bardzo łatwo psują. To też przy kupnie trzeba starannie badać kaczkę pod skrzydłami, pod udkami i w okolicach kuperka. Tam się bardzo łatwo zagnieżdża robactwo i w tych częściach zaczyna się proces gnicia. Kaczek dzikich używamy na pieczyste, ze starszych robimy potrawki. Bardzo wykwintny jest pasztet z dzikich kaczek. Farsz jednak do takiego pasztetu robimy z wątróbki cielęcej, a tylko przekładamy go już upieczonem mięsem kaczek.

Kuropatwy — najsmaczniejszy dziki gołąb krajowy, najbardziej ceniony i najczęściej w handlu spotykany. Młode kuropatwy łatwo rozpoznać po żółtych nóżkach, u starszych kuropatw nóżki są srebrno-stalowe. Kuropatwy mięso jest tak delikatne, że się go nigdy nie marynuje, starsze się dusi, młodsze się piecze. Oprócz wykwintnego pieczystego, pasztetów i chaud-froid z kuropatw, mamy specjalne danie znane i cenione nietylko w Polsce lecz i weFrancji — kuropatwy duszone w kapuście.

Nie będę tu mówiła o jarząbkach. Są one u nas bardzo rzadkie, spotyka się je czasem na Kresach wschodnich. Przed wojną przywożono je całemi wagonami z Syberji, gdzie się tuczą na orzeszkach cedrowych i mają smak wyborny. Kształtem i rozmiarem przypominają kuropatwy, mają jednak ciemniejsze upierzenie, mięso znacznie bielsze z charakterystyczną goryczką. Przygotowuje się je na wszystkie sposoby tak jak kuropatwy.

Pardwy — ptaki rzadko hodujące się w wielkich lasach i niedostępnych ostępach, koguty, ślicznie upierzone, mogą być podawane jak bażanty. Używa się pardw jak cietrzewi, do których w smaku są bardzo zbliżone.

Kawki wodne. Ptactwo błotne, przypominające w smaku starsze cietrzewie, tak samo jak one może być przyrządzane.

Przepiórki. Wykwintna zwierzyna spotykana na południu naszego kraju, na polach zasianych prosem.

Najsmaczniejsze są te, co się hodują w winnicach. Zresztą i u nas na pszennych polach często spotykane. Na jesieni, w czasie żniw są tak tłuste, że prawie latać nie mogą i prawie rękami się je bierze. Są nieduże, bardzo mięsiste i całe tłuszczem oblane.

Podaje się je na pieczyste, duszone z ryżem, robi z nich wykwintne chaud-froid i pasztety.

Bekasy, dubelty i słomki, wyborna zwierzyna amatorska, rzadka i kosztowna. Używa się ich na pieczyste, przyczem się nie paproszy a tylko ostrożnie wyciąga kiszeczkę odchodową.

Kwiczoły, kwiczołki i zwyczajne wróble są temsamem dla północy kraju, czem przepiórki dla południa. Przyrządza się je wszystkie jednakowo, dusi lub piecze owinięte słoninką. Jedzenia w nich mało, lecz smak mają bardzo wykwintny. Nie paproszy się ich tak samo jak i bekasów.

Dla orjentacji pań gospodyń, kiedy i z jakich gatunków zwierzyny mogą korzystać w różnych porach roku, podaję na zakończenie wykładu kalendarz myśliwski.

Art. 49. Zabrania się polowań w czasie niżej oznaczonym (czas ochronny), na zwierzęta następujące:

Łosie-byki — od 15.XII do 31.VIII.

Jelenie-byki i danjele-rogacze — od 1.XI do 31.VIII.

Sarny-kozły w woj. Pozn. i Pomorskiem — od 1.I do 15.V.

Sarny-kozły w pozostałych województwach — od 1.II do 20.V.

Zające szaraki w woj. Pozn. i Pomorskiem — od 15.I do 30.IX.

Zające szaraki w pozostałych województwach — od 1.II do 30.IX.

Zające bielaki — od 15.II do 31.X.

Głuszce-koguty — od 15.V do 15.III.

Cietrzewie-koguty — od 1.VI do 15.VIII.

Cietrzewie-kury w woj.: wileńskiem, nowogródzkiem, białostockiem, poleskiem i wołyńskiem— od 15.IX do 15.VIII.

Jarząbki — od 1.II do 15.VIII.

Pardwy — od 1.II do 15.VIII.

Bażanty-koguty — od 1.II do 31.VIII.

Kuropatwy w woj.: wileńskiem, nowogródzkiem, białostockiem, poleskiem i wołyńskiem — od 1.XI do 31.VIII.

Kuropatwy w województwach pozostałych — od 1.XII do 31.VIII.

Przepiórki od przylotu do 31.VIII.

Dzikie kaczory — od 1.VI do 10.VII.

Dzikie kaczki (samice i młode) — od 1.III do 10.VII.

Dzikie gęsi — od 15.V do 31.VII.

Dzikie gołębie, drozdy, kwiczoły — od 1.II do 15.VIII.

Zabrania się polowania na żubry, kozice, świstaki, na samice i cielęta łosic, jelenie, danjele, na sarny-kozy i koźlęta. na głuszcze-kury, bażanty-kury, oraz w województwach: pomorskiem, poznańskiem, warszawskiem, łódzkiem, kieleckiem, lubelskiem, krakowskiem. lwowskiem, tarnopolskiem i stanisławowskiem na cietrzewie-kury.

ORGANIZACJA PRACY

Inż. IRENA LASKOWSKA.

I. Zasada wydajności: jasno określony cel.

Z kolei przystępujemy do szczegółowego omówienia wskazówek, jakich udzielają nam badacze zagadnień organizacji. Wskazówki te są znane. Są jako zasady wydajności. Pierwsza z nich brzmi następująco:

Nim przystąpisz do działania, musisz wytknąć sobie jasno cel, do którego dążysz.

Zdawałoby się to takie proste: przecież nie sposób działać bez celu — każdy powie. Tak by się zdawało. lecz życie, dostarcza nam niestety zbyt często przykładów, jak niedostatecznie jasne sformułowanie celu, do którego dążymy. wpływa ujemnie na wyniki naszej pracy.

Jako przykład weźmy układanie racjonalnego jadłospisu. Na pytanie, „jaki jest właściwy cel naszego odżywiania?“ — możemy odpowiedzieć dwojako: „jemy w tym celu, aby nie być głodnymi“ lub też „pożywienie jest dla naszego organizmu źródłem energji cieplnej i mechanicznej oraz budulcem“.

W praktyce odrazu uwydatni się różnica między tymi dwoma postawieniami sprawy. W pierwszym wypadku wszystko jedno, czy będziemy się odżywiać, czy pożywienie nasze będzie bogate w białko czy w węglowodany, czy porcja dzienna da nam dwa czy 4 tysiące kaloryj. W drugim wypadku będziemy rozumować następująco:

1-o. Pożywienie jest dla nas źródłem energji; dzienne zapotrzebowanie tej energji możemy przecież obliczyć: ciało nasze traci pewną ilość energji cieplnej wskutek tego„ że jego temperatura jest stale wyższa od temperatury otoczenia, ponadto, ruszając się lub poruszając pewne przedmioty, wykonywujemy pracę, mechaniczną.

2-o. Pożywienie dostarcza nam budulca, dzięki czemu organizm dorosłego człowieka zdolny jest odnawiać zużyte tkanki. a organizm dziecka powiększać swą objętość.

Powyższe rozważania prowadzą w dalszej konsekwencji do obliczeń, z którymi spotykamy się obecnie przy układaniu jadłospisów. Pożywienie winno nam dostarczyć określoną ilość kaloryj, uzależnioną od wieku. wagi i rodzaju zajęcia osoby, dla której jest przeznaczone; w skład pożywienia muszą wchodzić tłuszcze i węglowodany jako dostarczyciele energji, woda, białko i sole mineralne, jako budulec naszego ciała, które jak wiadomo — składa się prawie wyłącznie z wody i białka z niewielką ilością domieszek mineralnych.

Wiemy dobrze, jak liczne cierpienia spowodowane są niewłaściwem odżywianiem. Choroby takie jak artretyzm, krzywica, anemja i t. p. są u nas nadzwyczaj rozpowszechnione. A wszystko to są pośrednio konsekwencje niedość jasno określonego celu.

Znaczenie jasno określonego celu polega na tem. że prowadzi on do jednego tylko rozwiązania kwestji, wówczas gdy mgliste sformułowanie jego dopuszcza cały szereg możliwych rozwiązań jednego i tego samego zagadnienia.

W danym wypadku przy układaniu jadłospisów wiedząc, że porcja musi dostarczyć określoną ilość kaloryj (przeciętnie 2400 K. dla osoby dorosłej, pracującej umysłowo), z zachowaniem odpowiedniego ustosunkowania węglowodanów i tłuszczów z jednej strony, białek z drugiej — nie będziemy układać jadłospisu zupełnie dowolnie, dając prawie wyłącznie mięsne lub prawie wyłącznie mączne potrawy w dowolnej ilości.

Podobnych przykładów, jak wyżej przytoczony dostarcza nam życie niemal na każdym kroku, czy to w postaci książki kucharskiej, czy sposobu zawieszenia lampy, czy ubrania.

Przeciętna książka kucharska wydana jest w postaci grubej księgi zwykłego formatu: wydawca pomija w zupełności fakt, że kucharka powinna z niej korzystać w czasie pracy; wobec czego najwłaściwiej byłoby wydać ją w takiej formie, która by umożliwiała wyjmowanie poszczególnych kartek i zawieszanie ich ponad stołem pracy. W ten sposób uniknięto by przewracania kartek brudnemi palcami, ewentualnych omyłek, w razie gdy wiatr przewróci niepostrzeżenie kartkę.

Równie często spotykamy wadliwe oświetlenie pomieszczeń, wywołane tem, że na pytanie „po co oświetlamy?““ — instalator odpowiedziałby „po to, żeby było jasno“. zamiast „po to, żeby praca, wykonywana w tem pomieszczeniu odbywała się w odpowiednich warunkach higjenicznych“. Takie postawienie kwestji zapobiegłoby zawieszeniu lampy w ten sposób, że osoba pracująca wykonywuje swe zajęcie we własnym cieniu.

Gdyby każda z nas, przed sprawieniem sukni lub t. p. zechciała jasno sobie uświadomić jej cel użytkowy, napewno nie słyszałoby się tak często: „Ach. takbym chciała tam pójść — ale nie mam co włożyć“.

Nie zmienia postaci rzeczy fakt, że w szafie wisi kilka sukien: ta jest za strojna, inna znów za jasna, jeszcze inna nie nadaje się z innych względów. Fakt ten świadczy o tem, że przy sprawianiu sukni nie uwzględniono potrzeb, jakim będzie musiała czynić zadość. Pani nie uprzytomniła sobie swych zajęć i rozrywek, które wymagają odpowiedniego stroju. A przecież uczynić to nie jest tak trudno. Trzeba tylko od tego zacząć — od dokładnego uprzytomnieina sobie, jakie to są potrzeby: a więc codzienna praca — koncert lub teatr, dancing, popołudniowa wizytka lub wieczorne przyjęcie — jakie suknie będą w tym wypadku najodpowiedniejsze zarówno w stosunku do tła, na jakiem się ukażą, jak też w stosunku do naszych dochodów.

Brak jasno określonego celu można zauważyć nietylko w życiu domowem lecz i publicznem. Znalazło to swój wyraz w popularnem twierdzeniu: „tabakiera dla nosa, nie nos dla tabakiery".

Często cel ogólny jest jakgdyby syntezą celów pomniejszych, drugorzędnych. Istnieje wtedy niebezpieczeństwo, że jeden z tych właśnie celów pobocznych przysłoni nam cel główny, stanie się celem sam w sobie.

Jakże często zdarzają się wprost tragiczne konflikty domowe: kobiecie, która cały swój czas, wszystkie swoje siły poświęciła rodzinie, odpłacono niewdzięcznością. Z jednej strony widzimy gorycz: „wszystko im poświęciłam", z drugiej strony: „tak, to prawda, ale z nią nie sposób nawet pomówić: wiecznie myśli o gospodarskich kłopotach, gazet nawet nie czyta, nie interesuje się ani polityką, ani życiem umysłowem" — lub też: „doprawdy, już wytrzymać nie można tego zrzędzenia o porządek".

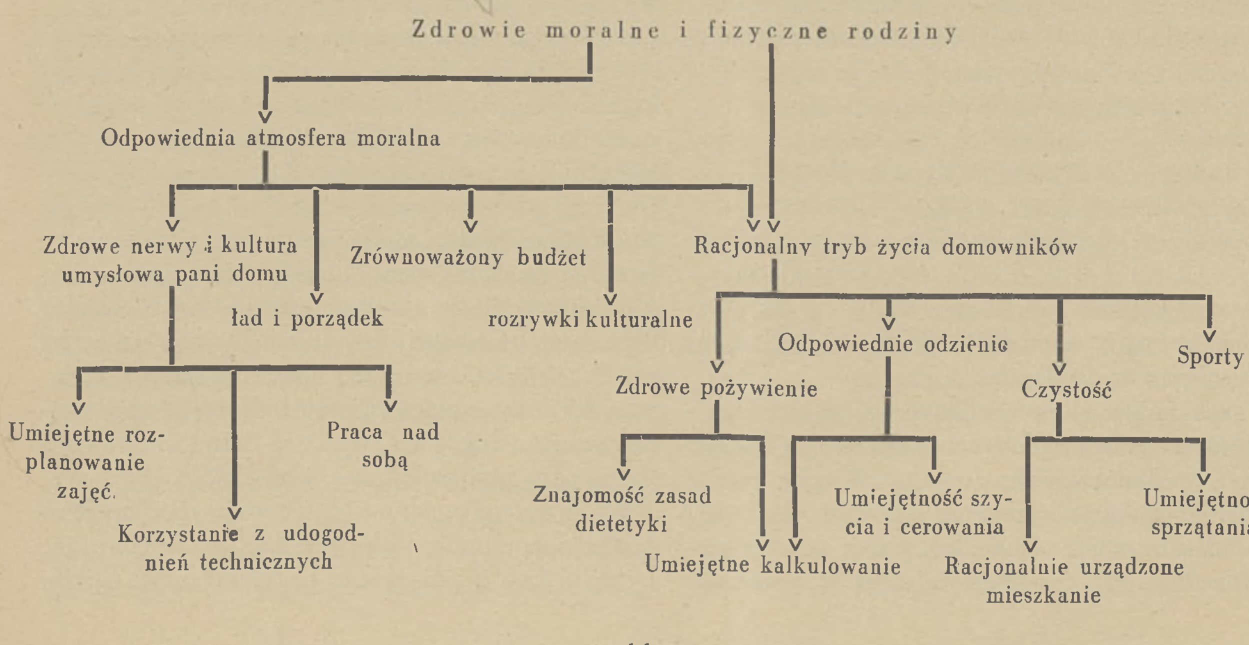
Ze względu na to, że zadania pani domu są tak różnorodne, że cały szereg okoliczności czyni tę pracę tak ciężką i trudną do zorganizowania, jak żadna inna, pani domu grozi bardziej niż komu innemu, to niebezpieczeństwo wysunięcia na plan pierwszy jednego z celów ubocznych z pominięciem pozostałych i stracenia z oczu, celu głównego.

Jaki jest cel główny, do którego winna zdążać dobra pani domu? Niewątpliwie będzie nim zdrowie moralne i fizyczne rodziny. Otóż zdrowie to zależy od całego szeregu czynników.

Jakaż panuje atmosfera moralna w rodzinie, gdy pani domu, zmęczona pracą, a więcej może jeszcze jej jednostajnością, niezrównoważoną żadną rozrywką, w postaci ciekawej książki, teatru lub wycieczki, musi wciąż zaciskać zęby, by lada chwila nie wybuchnąć gniewem. Tem gorzej, jeśli inni członkowie rodziny są w podobnym nastroju. Trzeba jednak przyznać, że bodaj żadna praca nie jest tak monotonna jak praca domowa: ci, którzy pracują poza domem, doznają pewnych wrażeń, choćby idąc ulicą, lub spotykając w biurze, lub w urzędzie nowe osoby, lub nowe zagadnienia — kobieta, pracując w domu, jest odcięta od całego świata.

Z tego więc względu powinna — nie zapominając o pozostałych swych obowiązkach — dążyć do zdobycia w ciągu dnia 1 — 2 godzin, w ciągu których zapomni o wszystkich drobnych sprawach codziennych. Sądzę, że ze wszechmiar pożądanem by było, gdyby pani domu poświęciła kilka godzin tygodniowo sportom. Wiadomo, jak dodatni wpływ wywierają one na psychikę, zapobiegając równocześnie różnym fizycznym niedomaganiom, które

CELOWOŚĆ PRACY W GOSPODARSTWIE DOMOWEM.



bywają często przyczyną poddenerwowania, dającego się domownikom we znaki.

To też wyrzekanie się tych godzin w imię nierealnych obaw: „wprawdzie mam zupełnie pewną nianię, która małej dobrze dopatrzy, ale nuż się coś stanie", nie jest bynajmniej ofiarą, jaką by należało złożyć na ołtarzu rodzimego szczęścia.

Nowoczesna pani domu nie może lekceważyć pracy nad sobą. Zarządzanie domem w czasach dzisiejszych wymaga od kobiety nie mniej inteligencji, rozwagi i przedsiębiorczości, jak od dyrektora jakiegoś przedsiębiorstwa przemysłowego lub handlowego.

Powyżej przytaczam wykres, zatytułowany „Celowość pracy w gospodarstwie domowem". Patrząc na wykres, uprzytamniamy sobie, że nie sposób osiągnąć głównego celu; dbając np. wyłącznie o potrzeby materjalne rodziny. Wykres ten zwraca uwagę na to, o czem często zapominają najbardziej oddane rodzinie jednostki, że ich zdrowie fizyczne, ich wewnętrzna pogoda i zadowolenie; nawet ich miła zewnętrzna powierzchowność stanowią cenne dobro — własność rodziny.

To też pani domu winna wciąż kontrolować siebie, czy wszystkim swym zadaniom czyni zadość, musi też szukać nowych sposobów, które by jej ułatwiły sprostanie im, bo każdy musi przyznać, że wymagania, jakie życie stawia pani domu są niezmiernie wielkie. Musi ona posiadać przedewszystkiem ogromne poczucie miary, by wszystkie te poszczególne zadania sharmonizować, nie popadając z jednej krańcowości w drugą. Powinna też starać się wniknąć w psychologję rodziny — choćby drogą pewnych prób praktycznych — aby poznać, do których z jej zadań przywiązują oni większą wagę.

GRUPA XIII. WYKŁAD I.

OGRÓDEK

Ogrodnik architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

U wszystkich narodów kulturalnych ujawnia się dążenie do ozdabiania mieszkań i najbliższego ich otoczenia roślinnością i ważność ta wzrasta wraz z podnoszeniem się poziomu kultury ogólnej danego narodu. Z podziwem oglądamy zarówno rozległe parki, jak i maleńkie ogródki przy domach w Anglji, we Francji, w Niemczech, a razi nas pustka i zaniedbanie wsi i miasteczek polskich.

Spoglądając na te zaniedbane osiedla, mógłby nas kto posądzić o brak poczucia piękna, albo o to, że w sercach naszych niema miejsca na ukochanie roślin. Tymczasem miłość ta kwitła zdawna, a świadczą o niej wymownie pisma wybitnego amatora, Stanisława hr. Wodzickiego, świadczy też między innemi wiekopomne dzieło jednej z najmożniejszych, a zarazem najbardziej w ogrodnictwie rozmiłowanej polki, Izabeli ks. Czartoryskiej, twórczyni Powązek i parku w Puławach. W swej książce: „Myśli o zakładaniu ogrodów" w r. 1808 pisze ona: „Kto ma kawał ziemi, ma na nią patrzeć jak na przyjaciela: naprzód poznać ją w najdrobniejszych szczegółach, ukrywać wady, pokazywać przymioty, nigdy nie opuszczać, a iść za gustem najprostszym — za Naturą".

A w innem miejscu, tłómacząc się przed czytelnikami ze swego ukochania ogrodów i roślin, tak mówi: „Jeżeli cokolwiek rozwodzić się będę, proszę przebaczenia. Ogrody, drzewa i krzewy i sadzenie ich wiele dni moich osładzały. Nieraz pod ich cieniem chodząc, żal i troski zmniejszone były; między kwitnącemi roślinami chwile zdawały się pogodniejsze. Straciwszy Ojczyznę i Nadzieję, inne zabawy i rozrywki straciły dla mnie wdzięki i powaby: ta jedna nieustannie była mi miła i przerywała smutne wspomnienia. Nieraz stare drzewa przypominały mej pamięci szczęśliwsze czasy, młode sadząc upatrywałam w przyszłości pogodniejsze nieba".

Jeśli taką szczytną rolę spełniał ogród w życiu możnej pani w początku ubiegłego stulecia, to o ileż większe ma on zadanie dzisiaj, gdy skołatanym gorączkową pracą nerwom pozwala zażyć zasłużonego wypoczynku, a oczom daje sposobność do napawania się pięknem żywej przyrody?

Księżna Izabela mogła naówczas mieć na myśli tylko parki wiejskie, lub ogrody przy magnackich siedzibach w miastach zakładane. W ostatnich czasach na wsiach ziemia uległa rozdrobnieniu, wskutek czego powstała znacznie większa ilość dworów i dworków, a ponadto rozwinęła się dążność do zakładania osiedli i miast ogrodowych. W nich wiele rodzin posiada własny domek, a przy nim mniejszy, lub większy skrawek ziemi, który obsadza drzewami, krzewami i kwiatami. Zewnętrzne cechy tych ogródków w znacznej mierze są zależne od zamożności, wymagań, poziomu kultury i stopnia zamiłowania właściciela, więc nie dziw, że powstają liczne odmiany ogródków: jedne służą tylko zaspokojeniu potrzeb domowych i conajwyżej zawierają skromną altankę, oplecioną dzikiem winem; inne łączą piękno z pożytkiem, bo jedna część ogrodu

zostaje przeznaczona ku ozdobie, druga — pod uprawę roślin użytkowych, czyli warzyw, drzew i krzewów owocowych; jeszcze inne tylko jako ozdoba traktowane, toną w krzewach i kwiatach, grających barwami na tle trawników, poprzecinanych jasnemi smugami ścieżek. Zależnie od rozległości terenu, mamy pozatem całą gamę form przejściowych, zarówno pod względem cech zewnętrznych, jak i odnośnie urządzenia wewnętrznego.

Niestety jednak większość ogrodów i ogródków pod względem estetycznym i praktycznym dużo pozostawia do życzenia. Zamiast ponętnego przy domu ustronia, którego piękno wabiłoby całą rodzinę, zamiast wzorzystych, barwnych kwietników, zamiast racjonalnie rozmieszczonych skupin drzew i krzewów kwitnących, zamiast szmaragdowych płaszczyzn trawników, zamiast celowo ulokowanych i utrzymanych starannie grządek warzywnych i w należytych odstępach posadzonych drzewek owocowych, — spotykamy bezładną mieszaninę rozmaitych roślin, stłoczonych na zbyt ciasnej dla nich przestrzeni, i gmatwaninę wąziutkich ścieżek, krzyżujących lub wijących się bez jasno określonego celu, wśród pokrajanych na drobne skrawki trawniczków. Denerwujący brak spokoju, brak myśli przewodniej, brak perspektywy.

Przyczyna takiego stanu rzeczy leży nieraz w braku umiejętności pielęgnowania ogródka, w nieznajomości zasadniczych prawideł uprawy. Ale w większości wypadków ogródki te — to kaleki od urodzenia, zrodzone według pomysłów właścicieli, którzy nigdy z ogrodnictwem nie mieli nic wspólnego, albo urządzane przez domorosłych specjalistów, rysujących plany kijem na piasku.

Gdy ktoś zamierza budować dom — zamawia projekt u wykwalifikowanego budowniczego. Gdy chce kto sprawić sobie ubranie, czy nabyć nowe obuwie — udaje się do krawca lub szewca.

Tylko w dziedzinie ogrodnictwa każdy uważa się za uzdolnionego zarówno do projektowania, jak i do wykonywania na gruncie poronionych często pomysłów. A tymczasem *opracowanie dobrego planu* wymaga nietylko umiejętności i doświadczenia, lecz i zdolności specjalnych, wrodzonych, wskutek czego nie każdy ogrodnik, nawet z dyplomem naukowym, może być twórcą pięknych ogrodów, czyli planistą, lub ogrodnikiem architektem. Szczupłe w Polsce grono tych, którzy się mogą wykazać dobremi pracami, świadczącemi o ich uzdolnieniu, skupia *Koło Planistów* przy Towarzystwie Ogrodniczem Warszawskiem (Bagatela 3). Poza Kołem jest jeszcze kilku dobrych fachowców nie zrzeszonych.

Pamiętać należy, że ogród zakłada się raz na lat kilkadziesiąt, jeśli nie na dłużej jeszcze; że składa się on z roślin żywych, które powoli się rozrastają, i niełatwo znoszą przenoszenie z miejsca na miejsce, a przynajmniej chorują, cierpią wskutek przesadzania. Więc oszczędność stosunkowo nieznacznej kwoty na sporządzenie planu przez dobrego ogrodnika-artystę i na wykonanie robót pod jego kierunkiem, mści się potem przez długi szereg lat, zmuszając do spoglądania na wadliwy projekt, na potęgujące się i coraz bardziej z biegiem czasu drażniące błędy, na nieumiejętnie rozmieszczony lub zużytkowany materjał roślinny. A poprawienie tych błędów choć niekiedy możliwe, zawsze jest kosztowne, wielekroć zaś bywa wykonalne, tylko drogą gruntownego przerobienia całego ogrodu, czyli zaczynania znowu od początku, drogą ofiar w postaci straty lat i nowego nakładu kapitału.

Ogrodnik-architekt powinien być dopuszczony do głosu już wtedy, gdy budowniczy szkicuje plan domu. Należy wysłuchać jego zdania co do umieszczenia budynku, bo często przesunięcie go o parę metrów decyduje o możności lepszego rozwiązania projektu ogrodu. Ale do wykonywania robót ziemnych i sadzenia roślin należy przystępować dopiero gdy dom jest na ukończeniu, gdy rzemieślnicy budowlani opuszczą teren.

Najodpowiedniejszą porą zarówno do oglądania miejsca, przeznaczonego pod założenie ogrodu, czy tembardziej istniejącego ogrodu, który ma być przerobiony lub odnowiony — jest początek lata, gdy rośliny stoją w pełnej krasie, a równocześnie gdy roboty przy zakładaniu ogrodów są w zastoju, więc planiści rozporządzają czasem. Podczas długich ciepłych dni można swobodnie zdjąć plan sytuacyjny, t. j. wykonać niezbędne pomiary terenu, z oznaczeniem istniejących budowli i zadrzewień, ocenić wartość rosnących na nim drzew i krzewów, i opracować projekt przyszłego ogrodu.

Lato jest właściwą porą do robót ziemnych, czyli do przeprowadzania dróg, zmiany poziomów, urządzania basenów, schodków i t. p. ozdób architektonicznych; jesień jest najodpowiedniejszą porą do sadzenia większości skupin, a wiosną następuje uzupełnianie ich roślinami iglastemi, siew trawników i obsadzanie kwietników.

Kto zwraca się do planisty z żądaniem projektu wtedy, gdy pora sadzić drzewa i krzewy, gdy ogrodnik ma pełne ręce pracy na gruncie — ten traci conajmniej pół roku, gdyż rysować, obmyślać projekty, można tylko w sezonach martwych, t. j. w lecie lub w zimie.

Mylne jest też mniemanie, że ogród, zwłaszcza mały, można założyć od ręki, bez rysowania planu. Przeciwnie. Im mniejszy ogródek, tem większej wymaga umiejętności trafne, celowe wyzyskanie przestrzeni i artystyczne sharmonizowanie szczegółów. Na rozległych przestrzeniach drobne uchybienia znikają. Małe ogródki — to precyzyjna robota jubilerska, w której obmyślenie i wzorowe wykonanie każdego szczegółu decyduje o pięknie całości.

ZBIÓR I PRZECHOWANIE OWOCÓW

WANDA DOBRZAŃSKA.

Z grupy owoców jagodowych jedynie winogrona dają się przechować czas dłuższy.

Winogrona przeznaczone do przechowania staramy się pozostawić na krzaku możliwie najdłużej. Odpowiednią porą zbioru jest miesiąc październik, gdyż zdjęcie winnych gron przed nastaniem jesiennych przymrozków staje się zabiegiem koniecznym.

Przechowujemy winogrona w chłodnych i zacienionych ubikacjach. Najodpowiedniejszemi są pokoje o wystawie północnej, w których da się łatwo utrzymać temperaturę, nie spadającą poniżej 0°, a nie przekraczającą + 4° C.

Pokój, przeznaczony na przechowalnię, musi być czysty i doskonale wywietrzony.

Grona ścinamy z łozą, zaciągając woskiem cięcie. Zabieg ten przeciwdziała zbyt intensywnemu parowaniu. Tak przygotowane, zawieszamy na sznurkach, w odstępach, zabezpieczających wszechstronny dopływ powietrza. Zawieszać grona można, tak jak rosły, to znaczy łozą ku górze, albo też przeciwnie, łozą na dół. Ten drugi system jest naogół uznawany za lepszy. Jagody wiszą w tej pozycji luźno i nie zarażają tak łatwo, jedna drugiej, zgnilizną.

Jeżeli pomieszczenie pozwala na to, dobrze jest ścinać po kilka gron rosnących na jednej łozie i zawieszać z łozą, zaciągając cięcie, jak powyżej, woskienDrugim sposobem przechowania winogron jest ścięcie grona z kawałkiem łozy, zaciągnięcie górnego cięcia woskiem i umieszczenie łozy w butelce napełnionej wodą. Do wody dodajemy węgla drzewnego, który dezynfekuje i powstrzymuje rozwój procesu gnilnego. Butelki umieszcza się na specjalnie zbudowanych półkach, zaopatrzonych w otwory. Wodę w butelkach zmieniamy raz na tydzień, trzymając winogrona w ubikacjach wystawionych na północ. Temperatura wnętrza, jak wyżej.

Przechowanie owoców pestkowych. Jedynie śliwki węgierki dają się przechować czas dłuższy. Zebrane z drzew w okresie *dojrzewania,* powinny być rozsypane jedną warstwą w przechowalni (piwnicy) wyposażonej w dodatnie warunki, sprzyjające przechowaniu owoców.

Przechowanie owoców łupinowych. Zarówno orzechy laskowe, jak i włoskie dają się łatwo przechować lat kilka, nie podlegając ujemnym zmianom. Przeznaczone do przechowania muszą być *doskonale* wysuszone, bezpośrednio po zbiorze, zsypane w worki i zawieszone w ten sposób, aby worek nie przylegał do ściany. Przechowywać w chłodnych, przewiewnych pomieszczeniach.

Orzechy włoskie, po strząśnięciu z drzewa, czyścimy i wybielamy, zanurzając je w roztworze przygotowanym na podstawie: 1 litr kwasu solnego, 10 litrów wody.

Po wyjęciu z roztworu rozsypujemy orzechy na płachtach i suszymy na otwartem powietrzu, lub przewiewnych strychach. Do worków zsypywać *zupełnie suche.*

Przechowalnia.

Najidealniejszą przechowalnią dla owoców ziarnkowych jest piwnica. Przechowując późne, jesienne i zimowe odmiany gruszek i jabłek, dbamy przedewszystkiem o to, aby stworzyć im warunki, w których mogłyby przetrwać możliwie najdłużej. W tym celu musimy zapobiec zbyt szybkiemu dojrzewaniu owoców i psuciu.

Wpływ na *dojrzewanie* owoców mają w równym stopniu: ciepło i światło. Kierując się temi wskaźnikami, staramy się wytworzyć odpowiednią atmosferę w przechowalni, osłaniając szczelnie okna i dbając o zachowanie odpowiedniej temperatury, która powinna wahać się pomiędzy + 2° do + 4° C. i nie spadać poniżej zera.

W najstaranniej nawet zabezpieczonej przechowalni, w okresie gwałtownego spadku temperatury, owoce mogą być zagrożone, dlatego też mierzymy temperaturę wnętrza i w razie, gdyby obniżała się raptownie, przykrywamy owoce arkuszem grubego szarego papieru i warstwą prostej słomy. Gdy temperatura zacznie wracać do normy — usuwamy natychmiast przykrycie.

Poza temperaturą, światłem i odpowiednim stopniem wilgotności, do rzeczy pierwszorzędnej wagi należy zachowanie w przechowalni wzorowej czystości. W tym celu natychmiast po opróżnieniu piwnicy z zapasu owoców, przystępujemy do wietrzenia wnętrza, pozostawiając drzwi i okna szeroko otwarte.

We wrześniu czas pomyśleć o gruntownych porządkach. Zeskrobanie ścian, pobielenie świeżem wapnem (bez dodatku środków dezynfekcyjnych), zeskrobanie na 1—2 cm. grubo podłogi ziemnej, wysypanie jej warstwą gruboziarnistego piasku rzecznego, wyszorowanie półek ostrą szczotką ryżową (szorować wodą z domieszką sody). wysuszenie półek — oto są konieczne zabiegi.

Ostatnim etapem tych podstawowych porządków będzie wydezynfekowanie piwnicy. Dezynfekcję przeprowadzamy w sposób następujący:

Pozamykać okna, uszczelnić szpary. Ustawić

jedno, lub więcej (zależnie od wielkości pomieszczenia) naczyń żelaznych, wypełnionych rozżarzonemi węglami, na które sypie się siarkę w proszku, lub w kawałkach. Natychmiast po wykonaniu tego zabiegu wyjść z piwnicy, zamknąć drzwi na klucz, wyjąć klucz i dziurkę wypełnić szczelnie watą.

Po 3—4 dniach można otworzyć drzwi i okna wietrzyć, wytwarzając przeciągi, tydzień.

Tak przygotowana przechowalnia jest gotowa na przyjęcie owoców.

Urządzenia wewnętrzne ograniczają się do zbudowania odpowiednich półek. Najpraktyczniejsze są półki w formie szuflad wysuwanych; zbite z poprzecznych listewek (ażurowo), ułatwiają dopływ powietrza. Chcąc zapobiec staczaniu się owoców na ziemię, należy obić każdą szufladę dookoła listewką drewnianą 4—5 cm. wysoką.

Szuflady ustawia się na specjalnie dostosowanych do nich ramach, zachowując wolną przestrzeń pomiędzy poszczególnemi półkami, nie mniejszą, jak 30—35 cm. Szerokość półek powinna być tak unormowana, aby można było łatwo dosięgnąć ręką ostatniego rzędu owoców. Półek bielić *nie należy.*

Po zdjęciu owoców z drzewa nie przenosimy ich natychmiast do przechowalni, a poddajemy procesowi „pocenia". Proces pocenia trwa do 10 dni.

Owoce gromadzimy w stosy i pozostawiamy je pod drzewami, albo w przewiewnej szopie.

Przenosząc „wypocone" owoce do przechowalni, nie obcieramy ich, gdyby nawet powierzchnia okazała się wilgotną. Układamy owoce bezpośrednio na półkach, albo też wyściełamy półki arkuszami szarego papieru — nigdy gazetami, lub staremi drukami.

Jabłka układa się ogonkami do dołu — gruszki przeciwnie — ogonkami do góry. Owoce układać należy jedną warstwą. W braku miejsca można, w ostateczności, ułożyć bardzo późne odmiany w kilka warstw, rozkładając je, w miarę opróżniających się półek, tak jak owoce wcześniejsze.

Pomiędzy owocami trzeba zachować niewielki odstęp, aby nie tracić niepotrzebnie cennego miejsca, jednakże układamy je tak, aby nie dotykały jedne drugich.

Kiedy owoce znajdują się już na półkach, przysłaniamy okna, matując w ten sposób dopływ światła.

Codzienne wietrzenie przechowalni jest zabiegiem koniecznym. Otwierania okien unikamy w okresach podnoszenia się temperatury, nie chcąc ogrzewać przechowalni ponad normę; ostrożność tą stosujemy również w okresie silnych mrozów.

Jeżeli stwarzanie przeciągów było wskazane kiedy wietrzyło się przechowalnię opróżnioną z zapasu owoców i po przeprowadzeniu dezynfekcji — unikamy ich starannie, wietrząc piwnicę, w której zgromadzono owoce. Przeciąg wysusza nadmiernie powietrze i wpływa ujemnie na odporność owoców.

Dalszemi zabiegami konserwacyjnemi, poza wietrzeniem przechowalni, jest staranne przebieranie owoców. Gruszki, lub jabłka, na których pokazują się plamki, usuwamy natychmiast, aby nie zakażały sobą owoców zdrowych.

Owoce dojrzewają stopniowo. Wybierając owoce do użytku i chcąc rozpoznać stopień ich dojrzałości, kierujemy się następującemi wskazówkami:

Gruszki, dojrzewając, miękną przedewszystkiem u nasady ogonka. Lekki ucisk palca w tem właśnie miejscu pouczy nas o tem, czy owoc jest już odpowiedni do spożycia. Gruszka dojrzała nabiera żółtej barwy.

Jabłka, dojrzewając, nabierają pięknego zapachu, pokrywają się tłustym nalotem, odznaczają się piękną, a charakterystyczną dla danej odmiany, barwą. Przy ucisku miąższ ustępuje pod palcem.

Ponieważ skórka dojrzewającego w ciemności owocu jest wybitnie wrażliwa na światło i pokrywa się łatwo, po przeniesieniu z piwnicy do widnego pokoju, plamami, przeto nie powino się przenosić z przechowalni do pokoi mieszkalnych więcej owoców, jak ilość przeznaczoną do spożycia.

Wspomniałam powyżej, że koniecznym warunkiem w przechowalni jest odcięcie dopływu światła. Owoce przechowywane w pełnem świetle, dojrzewałyby zbyt szybko, nie nabierając przytem delikatności i aromatu, jakie rozwijają się w czasie powolnego dojrzewania w ciemności. Jednakże zabiegi dokoła owoców (przebieranie, wybieranie dojrzałych) wymagają światła. W tym celu nie odsłaniamy okien na czas dłuższy, związany z wykonaniem powyżej wspomnianych zabiegów, a posługujemy się światłem sztucznem. Najodpowiedniejszem jest światło elektryczne, które nie oddziaływa ujemnie na atmosferę przechowalni, gdyby go jednak nie było, należy posługiwać się nie lampami naftowemi, albo świecami zwyczajnemi, które wydzielają gaz spalinowy, a stoczkami, lub świecami woskowemi.

Dla uzupełnienia wzmianki o koniecznem zachowaniu odpowiedniego stopnia wilgotności w przechowalni, dodać muszę, że w zbyt suchej atmosferze skórka owoców marszczy się, a owoce wysychają. Aby temu zapobiec, albo też przerwać zauważone więdnięcie, spryskujemy, zapomocą rozpylacza, podłogę, sufit i ściany wodą. Po wykonaniu tego zabiegu radzimy sobie w sposób bardzo prosty przy badaniu stopnia wilgotności, dbając o to, aby nie wytworzyć atmosfery, która powodowałaby wręcz przeciwne działanie, a mianowicie sprzyjała tworzeniu się na owocach grzybka. W tym celu kładziemy w piwnicy kawałek dru-

kowanego papieru; jeżeli druk po upływie mniej więcej 2 tygodni zacznie się rozlewać, jest to oznaką, że nietylko trzeba zaniechać zraszania, ale osuszyć powietrze przez nieco dłuższe wietrzenie wnętrza. Zbyt wilgotne pomieszczenia osuszamy przez wietrzenie, lub, gdyby takowe okazało się niewystarczającem, przez umieszczenie w kilku punktach przechowalni chlorku wapnia (pod postacią soli).

Chlorek wapnia rozsypujemy dosyć grubą warstwą na desce zwężonej ku końcowi i obitej z dwóch boków drewnianemi listewkami. Deska powinna być umieszczona pochyło, tak aby ciecz tworząca się pod wpływem wchłanianej przez sól wilgoci, spływała do podstawionego naczynia.

Kończąc omawianie warunków, jakim powinna odpowiadać przechowalnia, muszę nadmienić, że przechowywanie w pomieszczeniu przeznaczonem dla owoców wszelkich produktów, wydających swoistą woń (nafta, smary i t. p.), jak również przechowywanie w niej warzyw, kiszonej kapusty, kiszonych ogórków, rydzów, jest nietylko niewskazane, ale wręcz niedopuszczalne.

W braku odpowiednich pomieszczeń do przechowania owoców można przechowywać je w pokoju mieszkalnym, nieogrzewanym, o północnej wystawie. Pokój musi być jednak tak zaopatrzony, aby mróz nie miał do niego dostępu. Wypróbowanym sposobem konserwowania owoców w mieszkaniu, gdyby warunki nie pozwalały na zamienienie osobnego pokoju na przechowalnię, jest układanie ich w skrzyniach, zbitych z niesmolnego drzewa.

Chcąc zabezpieczyć owoce od psucia, postępujemy w sposób następujący: skrzynię i jej boki wykładamy arkuszami grubego szarego papieru; na dno dajemy na palec grubą warstwę suchego, sproszkowanego węgla drzewnego. Owoc zawijamy w miękką bibułkę i układamy ścisłemi warstwami, przekładając każdą warstwę papierem i przesypując warstwą miału węglowego. Izolacja taka pozwala nam wyjmować owoce warstwami, nie dopuszczając do pozostałych powietrza, które powodowałoby psucie owoców.

Jeżeli skrzynię napełniamy późniejszemi i wcześniejszemi odmianami, dajemy wcześniejsze odmiany na wierzch — późniejsze na spód. Skrzynię z owocami można łatwo przetrzymać nawet w opalanym pokoju.

Przechowywanie owoców w opalanych pokojach mieszkalnych, układanie ich na szafach, lub parapetach okiennych, mija się z celem. Podlegają one stałym zmianom i wahaniom temperatury i psują się jeszcze przed dojrzeniem. Do przechowania, niezależnie od tego, jak owoce przechowane będą i jakie odmiany wchodzą w grę, trzeba wybierać jedynie sztuki okazowe, nieuszkodzone, bez plam. Dobór odmian jesiennych i zimowych powinien być dokonany planowo z uwzględnieniem odpowiedniej ilości owoców deserowych i kuchennych.

Na uwzględnienie zasługują odmiany następujące:

Gruszki dojrzewające w październiku: Beragamotka, Dobra Ludwika, Bera lyońska, Bera biała, Salisbury.

Gruszki dojrzewające w listopadzie: Diuszesa Williamsa, Komisówka, Diuszesa.

Gruszki dojrzewające w końcu listopada, grudniu: Bera napoleońska, Bera Diela, Lukasówka, Bera Ligiela.

Odmiany zimowe, dojrzewające od grudnia do marca: Bera Hardenponta — grudzień, styczeń; Józefinka — styczeń, luty, marzec; Krasanka — styczeń, luty; Oliwierka — luty, marzec; Dziekanka zimowa — luty, marzec; Kurselka — luty, marzec, kwiecień; Bergamota Esperena — luty, marzec.

Jabłka: Kronselskie — październik, grudzień; Malinówka (Kalwila czerwona) — koniec września, listopad; Aporta — październik, listopad; Grawsztynek — październik, grudzień; Kantówka gdańska — listopad, styczeń; Parmena szkarłatna — październik, styczeń; Reneta ananasowa — listopad, styczeń; Królowa Renet — listopad, styczeń; Złota Reneta — listopad, styczeń; Reneta Landsberska — grudzień, styczeń; Malinówka Oberlandzka — listopad, styczeń; Kosztela — styczeń, luty; Reneta Kulona — luty, marzec; Sztetyna czerwona — grudzień, styczeń, aż do wiosny; Reneta Kaselska — luty, marzec — trwa do późnej wiosny; Grochówka — od stycznia, aż do maja; Żeleźniak — luty, marzec — trwa do lata; Reneta szampańska — luty — trwa do lata.

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

JEDYNĄ, NIEZBĘDNĄ W KAŻDYM DOMU **BIBLJOTEKĄ GOSPODARCZĄ**, NIEZASTĄPIONYM DORADCĄ WE WSZYSTKICH DZIEDZINACH, ZWIĄZANYCH Z PROWADZENIEM **GOSPODARSTWA DOMOWEGO**, JEST WYDAWNICTWO

„Życie Praktyczne"

W szeregu doskonale opracowanych działów daje ono fachowe, praktyczne wskazówki, ułatwiające prowadzenie domu, zgodnie z nowoczesnemi wymaganiami.

Dotychczas wyszły następujące zeszyty:

1. PODRĘCZNIKI KUCHARSKIE

Potrawy wigilijne
Przystawki gorące
Zimne przekąski
100 postnych i jarskich dań
Jarzyny na zimę
Leguminy gorące
Co trzeba wiedzieć o grzybach
Potrawy i konserwy z grzybów
Konfitury, kompoty i inne konserwy owocowe
Wyrób serów
Pieczywo domowe
100 potraw z jaj
Napoje gorące
Ciasta wielkanocne
Zimne napoje
Jak kupuje dobra gospodyni
Zimne leguminy
Wina owocowe
Sałaty i sałatki
Jak odróżnić towar dobry od złego (owoce i jarzyny)
Nalewki i likiery
Wędliny domowe
Zwierzyna
Obiady na maszynce
Potrawy z ryb
Jak odróżnić towar dobry od złego (różne produkty spożywcze)
Dyspozycje śniadań, obiadów i kolacyj
Potrawy z jarzyn
Jak odróżnić towar dobry od złego (mięso i ryby)
Drób—sposoby przyrządzania
Zupy i sosy
Cukierki i słodycze domowej roboty
Potrawy z kartofli
Sałaty (hodowla i przyrządzanie)
Jarstwo i surówka.

2. ORGANIZACJA DOMU I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Odnawianie mieszkania i porządki domowe
Pranie, prasowanie, czyszczenie
Oszczędna gospodyni
Hodowla i tuczenie drobiu
Czyszczenie plam
Jak nosić i przechowywać ubranie
Umeblowanie współczesne (o urządzeniu małego mieszkania)
Czyszczenie przedmiotów codziennego użytku
O pościeli i bieliźnie pościelowej
Dobra gospodyni wyjeżdża na lato
Nie wyrzucaj odpadków
Mleczarstwo i hodowla w małem gospodarstwie
Jak urządzić wzorową kuchnię
Higjena i porządek w naszym domu
Służba domowa

3. DLA DZIECKA

Ozdoby choinkowe
Kuchnia dziecięca
Domowy warsztat zabawek
Własnej roboty najmilsze zabawki
Jak urządzić jasełka i wykonać kukiełki
Bielizna dziecięca
Ruchome figurki
Zabawki z pudełek.

4. KOSMETYKA

Jak pielęgnować włosy
Jak zdobyć i zachować piękność i zdrowie
O pielęgnowaniu rąk
O pielęgnowaniu nóg
Pielęgnowanie twarzy

5. OGRODNICTWO

Mój ogródek (kwiaty)
Mój ogródek (warzywa, inspekty, róże)
Rośliny pokojowe
Owoce w moim ogródku
Pędzenie roślin w pokoju
Mój ogródek (drzewa i krzewy ozdobne)
Zioła lekarskie najlepszem źródłem dochodu
Ozdabianie werand, balkonów i okien
Nasiennictwo praktyczne i dochodowe

6. ŻYCIE TOWARZYSKIE

Wzorowa pani domu
Umiejętność zachowania się w świecie i w domu
Umiejętność obcowania z ludźmi
O przyjęciach i stole jadalnym

7. Z RÓŻNYCH DZIEDZIN

Wykwintna i praktyczna bielizna
Pisanki
Jak się robi kapelusze
Pies i kot
Wyprawa panny młodej
Spacery i wycieczki.

Cena każdej książki 1 zł. 50 gr. **Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.**

Wysyła Administracja „ŻYCIA PRAKTYCZNEGO" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.
Konto P.K.O. Nr. 170.
Za zaliczeniem, ze względu na wysokie koszta pocztowe, nie wysyłamy.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.